



## **Innovación en automatización, seguridad alimentaria, sostenibilidad y nuevos ingredientes, protagonistas de Food 4 Future 2022**

*Bolton Food, Coca-Cola, Campofrío, Nueva Pescanova, Europastry, Angulas Aguinaga, o Carrefour, son algunas de las empresas que liderarán las más de 50 conferencias que marcarán la agenda de Food 4 Future World Summit.*

*Más de 250 firmas expositoras presentarán las últimas soluciones en sostenibilidad, tecnología e innovación alimentaria, ciberseguridad, inteligencia artificial, automatización o robótica.*

*Food 4 Future – Expo Foodtech abre acreditaciones para su próxima edición, que tendrá lugar del 17 al 19 de mayo en el BEC de Bilbao*

**Madrid, 28 de febrero de 2021 - [Food 4 Future - Expo Foodtech](#)**, el evento de innovación y tecnología para los profesionales de la industria alimentaria, [abre acreditaciones](#) para su nueva edición, que tendrá lugar del **17 al 19 de mayo en el BEC de Bilbao**. El foro internacional Food 4 Future inicia así la cuenta atrás después del éxito cosechado en 2021, cuando reunió en Bilbao a más de 5.000 profesionales y más de 250 expertos para analizar el futuro de la industria alimentaria e impulsar su digitalización.

Bajo el lema *“The FoodTech Revolution”*, Food 4 Future prevé reunir este año a más de 7.000 profesionales de todos los sectores de la industria alimentaria para analizar los retos de la industria en materia de sostenibilidad, reducción del desperdicio alimentario, nuevas tecnologías para mejorar la seguridad alimentaria, y la nueva generación de alimentos orientados hacia una nutrición más personalizada y saludable.

Uno de estos retos es el PERTE agroalimentario aprobado este mes de febrero, que tiene entre sus objetivos la transformación de la cadena agroalimentaria y está enfocado en tres grandes bloques de actuación: fortalecimiento, digitalización e I+D+i en el sector agroalimentario. *“Desde Food 4 Future reivindicamos nuestro compromiso con el proyecto estratégico para la recuperación y transformación económica del sector agroalimentario, apoyando su crecimiento económico sostenible, su digitalización y la cohesión territorial”*, destaca Sergio Fabregat, director de Food 4 Future – Expo Foodtech.

Más de 250 firmas expositoras presentarán sus últimas soluciones en Agritech, tecnología de procesado y envasado, ingredientes de nueva generación, biotecnología, seguridad alimentaria, automatización y robótica, Inteligencia Artificial, Blockchain, IIOT, Ciberseguridad, o Cloud.

### **Nuevas tendencias alimentarias y tecnologías, protagonistas de Food 4 Future World Summit**

Este año, **Food 4 Future World Summit** reunirá a más de 350 expertos internacionales en el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas. Según datos de la Organización Mundial de la Salud, más de 200 enfermedades se propagan a través de los



alimentos y, de forma anual, una de cada diez personas enferma cada año a causa del consumo de alimentos contaminados, lo que pone en relieve la importancia en la preparación y la manipulación adecuadas de los alimentos para prevenir enfermedades. En este sentido, Food 4 Future compartirá como tecnologías de predicción, sensorica y trazabilidad ayudan a mejorar la seguridad alimentaria dentro de toda la cadena de producción.

Otro de los objetos de debate en la agenda de Food 4 Future World Summit será la gestión de los desperdicios alimentarios. Los datos del Gobierno apuntan a que en 2019 se desperdiciaron en España 1.352 millones de kg. A pesar de la alta cifra, de 2013 a 2020 la gran distribución ha reducido en un 45% su índice de residuos alimentarios y, en la actualidad, el 71% de los productores alimentarios cuenta con una política para el aprovechamiento de alimentos.

La innovación y la tecnología son motores esenciales para desarrollar la tecnología necesaria que permita evolucionar y mejorar la industria, potenciando su eficiencia y competitividad. Casos reales de la aplicación de Inteligencia Artificial, robótica, ciberseguridad, big data y analítica predictiva, blockchain y realidad virtual y aumentada serán algunas de las tendencias tecnológicas de vanguardia presentes en F4F2022.

Expertos como Carmen Gómez-Acebo, de **Coca-Cola**; Ignacio Muñoz, de **Angulas Aguinaga**; Ricardo Fernandez, de **Carrefour España**; el chef de Mugaritz, **Andoni Luis Audirz**; Jose Ordovas, científico y especialista en genómica de Tufts University; Gabriel Gómez, de **Marine Instruments**, o Ido Savir, CEO de **SuperMeat** -empresa israelí que ha desarrollado un producto cárnico de pollo "listo para comer" creado mediante el uso de cultivo celular-, son algunos de los ponentes que expondrán su visión sobre los retos de la industria alimentaria.

### **Networking para impulsar la colaboración y la innovación foodtech**

El evento contará con diferentes actividades de networking como los FoodTech Innovation Awards 2022 -los premios que reconocen las propuestas y soluciones de innovación que transformarán la industria de la alimentación y bebidas -, un programa de Hosted Buyers con compradores internaciones-, el Foodtech Startup Forum -un foro que albergará todo el ecosistema de startups foodtech internacional con un programa específico de reuniones 1to1 -, el Leadership Summit -un almuerzo con los directivos de las principales empresas líderes del sector-, los tours tecnológicos, o el FoodTech Nations European Summit -que reúne regiones europeas pioneras en tecnología alimentaria para compartir sus estrategias de innovación y digitalización-.

Food 4 Future, organizado por NEBEXT y AZTI, cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Bilbao, la Diputación Foral de Bizkaia, el BASQUE TRADE, el ICEX y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España; junto con asociaciones y colaboradores es lideres de esta industria como HAZI, NEIKER, ELIKA, EIT Food, ILSI Europe, Food for Life, SPRI, Eatable Adventures, Santelmo Business School o IASP (asociación internacional de parques científicos y áreas de innovación).